

Auditor interno ISO 22000:2018

Profundiza la norma ISO 22000:2018 y las técnicas de auditoría en sistemas de alimentación

► Descripción

La gestión de la seguridad alimentaria es un pilar clave en la industria de los alimentos, y la auditoría interna es una herramienta esencial para garantizar el cumplimiento de normativas y estándares internacionales. La Norma ISO 22000:2018 establece los requisitos para implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, asegurando la calidad y seguridad de los productos.

Sin embargo, para muchas organizaciones, el desconocimiento de los procesos de auditoría y seguimiento dificulta la aplicación efectiva de esta norma. Contar con auditores internos capacitados permite evaluar y mejorar continuamente los sistemas de gestión, minimizando riesgos y optimizando la producción alimentaria.

Este curso te permitirá profundizar en la Norma ISO 22000:2018, proporcionándote las herramientas y técnicas necesarias para realizar auditorías internas eficientes en los sistemas de alimentación. Aprenderás sobre la estructura, requisitos e implementación de esta normativa, posicionándote como un profesional clave en la gestión de la inocuidad alimentaria.

Conviértete en un auditor interno experto en seguridad alimentaria. Únete a este curso y adquiere las competencias necesarias para liderar procesos de auditoría y garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad en la industria de los alimentos.

► ¿Qué aprenderás?

1. Aprenderás a identificar los principios y requisitos fundamentales de la Norma ISO 22000:2018 y su aplicación en auditorías internas, para evaluar su impacto en la gestión de la inocuidad alimentaria.
2. Analizarás la estructura y los requisitos de la norma ISO 22000:2018, aplicando el enfoque basado en riesgos y el ciclo PHVA en tus auditorías internas.
3. Conocerás las etapas de planificación y seguimiento de una auditoría interna basada en la Norma ISO 22000:2018, identificando peligros y evaluando los Programas de Prerrequisitos (PPR).
4. Serás capaz de seleccionar un diseño apropiado de un programa de auditoría interna basado en la norma ISO 19011:2018, aplicando principios de auditoría, estrategias de evaluación de riesgos y técnicas de recolección de evidencia.
5. Evaluarás el proceso de certificación ISO 22000:2018, identificando los requisitos, etapas y criterios de auditoría.

Este curso te equipará con habilidades prácticas y conocimientos indispensables para garantizar la seguridad en los sistemas de alimentación. ¡Inscríbete ahora y lleva tus habilidades profesionales al siguiente nivel!

► Contenidos del curso

Introducción al curso.

Unidad 1. Introducción a los sistemas de gestión de continuidad de negocio

Unidad 2. Estructura y requisitos de la norma ISO 22000:2018

Unidad 3. Implementación de la Norma ISO 22000 en los sistemas de alimentación

Unidad 4. Gestión del programa de auditoría de SGSI e integración de la guía ISO 19011:2018 - Parte I

Unidad 5. Gestión del programa de auditoría de SGSI e integración de la guía ISO 19011:2018 - Parte II

Examen Final.